ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DE EINBAU - UND BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE



Placas de cocción
Placa de cozinha
Table de cuisson
Kochfeld
Cooking Hob

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.



Importante

Antes de instalar y utilizar la placa, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

• *CONSIGNAS DE SEGURIDAD*

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios que no contengan ningún componente a base de amianto.

• *Calor residual*

Una zona de cocción puede continuar estando caliente varios minutos después de ser utilizada.
Aparecerá una "**H**" en ese tiempo.
Evite tocar esas zonas.



Atención

En las zonas de cocción radiante, no toque esas zonas ya que podría quemarse.
Después de un corte de electricidad prolongado, puede aparecer otra señalización luminosa que se apagará al pulsar cualquier mando. No obstante, la temperatura de las zonas de cocción radiante puede seguir siendo elevada.

• *Seguridad niños*

Su placa posee una seguridad para los niños que bloquea su utilización estando parada o durante la cocción (ver capítulo: utilización de la seguridad niños).
No se olvide de desbloquearla antes de volverla a utilizar.

• *Personas con estimuladores cardiacos e implantes activos*.

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 89/336/CEE).
Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.
A este respecto, nosotros sólo podemos garantizarle la conformidad de nuestro producto.
En lo que respecta a la conformidad del estimulador cardiaco o las incompatibilidades que pudiera haber, deberá solicitar la información al fabricante o a su médico.



Peligro eléctrico

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa no esté en contacto con las zonas de cocción.

Si apareciera una resquebrajadura en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la placa para evitar todo riesgo de schock eléctrico.
Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.
No vuelva a utilizar la placa antes de haber cambiado la encimera de vidrio.

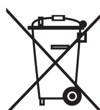


Atención

No mire fijamente las lámparas halógenas de las zonas de cocción.

• *RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE*

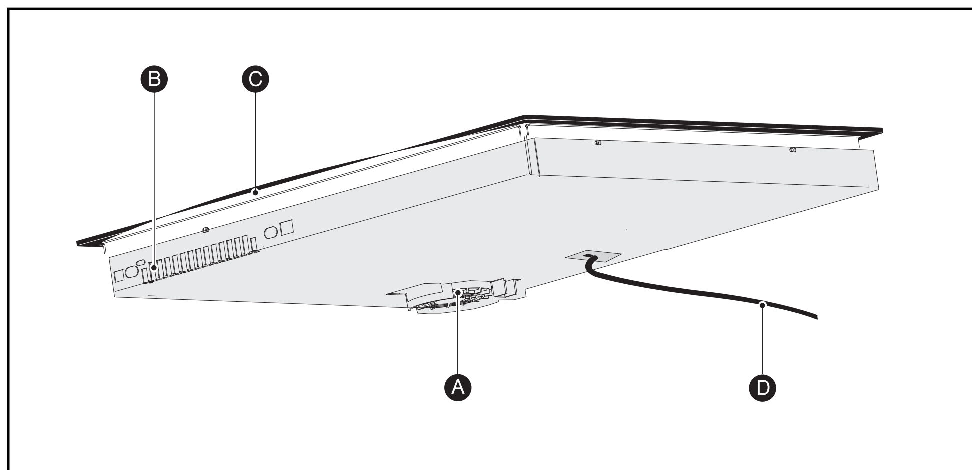
– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.



– Su aparato contiene también muchos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los viejos aparatos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se llevará a cabo en buenas condiciones, de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte a su ayuntamiento o a su vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercano a su domicilio.

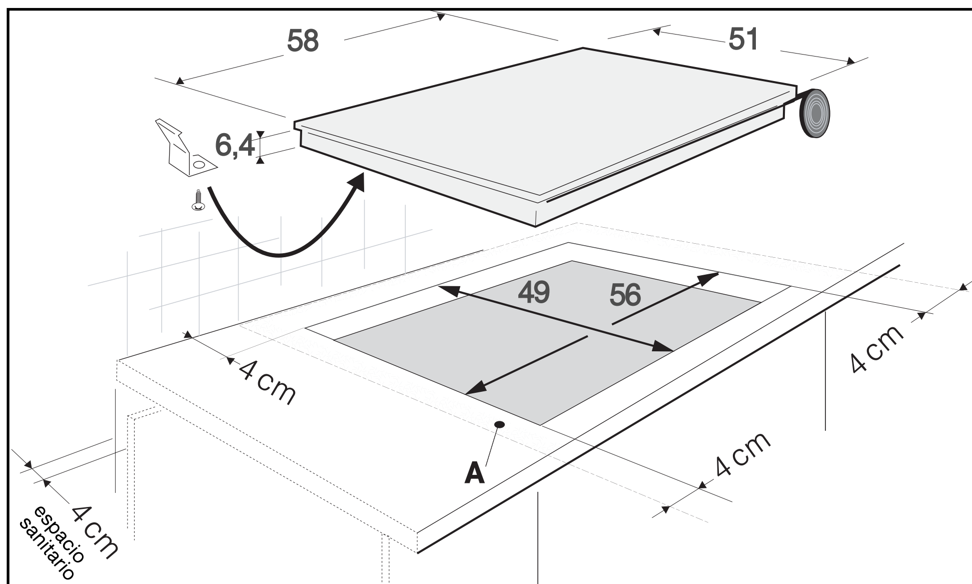
–Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

• *DESCRIPCIÓN DEL APARATO*



- **A** Entrada de aire
- **B** Salida de aire
- **C** Vidrio vitrocerámico
- **D** Cable de alimentación

• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DE ENCASTRAMIENTO



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

Su aparato debe estar colocado de forma que el enchufe a la red eléctrica esté accesible.
La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A).
Su aparato se puede encastrar sin problema encima de un mueble, un horno o un aparato electrodoméstico encastrable.
Sólo debe comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres (ver capítulo "descripción de su aparato").

• ENCASTRAMIENTO

Siga las instrucciones del dibujo.
Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.
Fije los enganches en la placa*.
*según modelo



Consejo

Si el horno se encuentra bajo la placa, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.
Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.
Esta seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la aireación de su placa de cocción realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm),



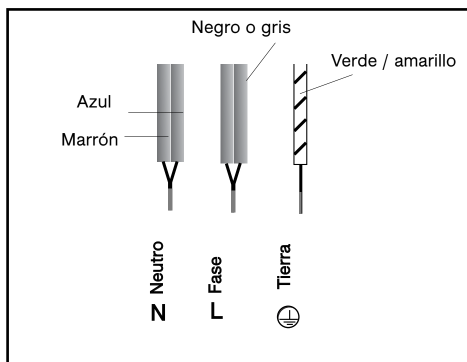
Atención

Tenga cuidado de que las entradas de aire situadas bajo la placa estén siempre libres.

• *CONEXIÓN*

• *Conexión 220-240 V monofásica*

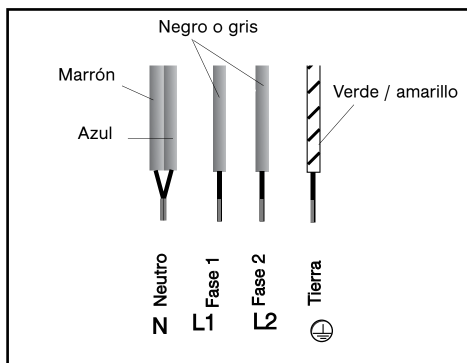
Fusible 32 amperios



• *Conexión 400 V 2N trifásica*

Fusible 16 amperios.

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



Cuando la conexión sea de 400 V 2N trifásica, en caso de producirse un mal funcionamiento de la placa, compruebe que el cable neutro esté bien conectado.

Estas placas deben ir conectadas a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.

Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso en el panel de mandos. Espere unos 30 segundos a que desaparezca esta información para poder utilizar la placa (este código es normal y está reservado al servicio técnico. El usuario de la placa no debe tenerla en cuenta).

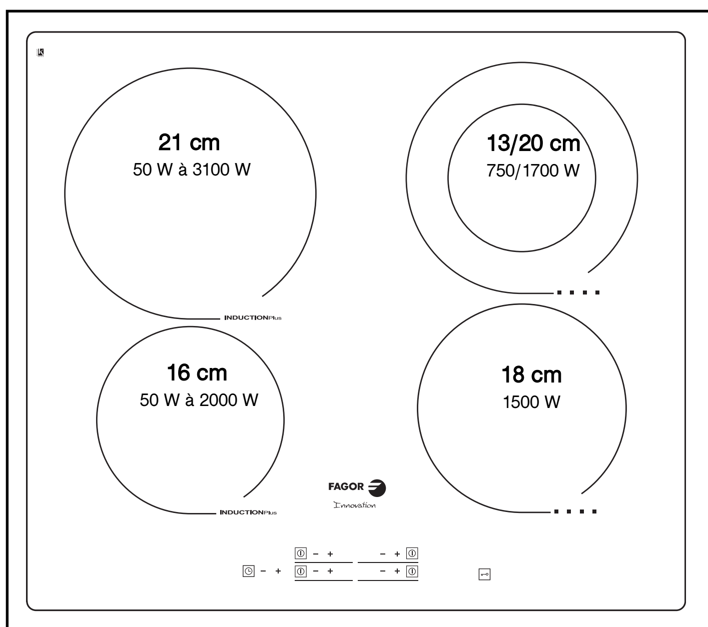


Atención

Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.

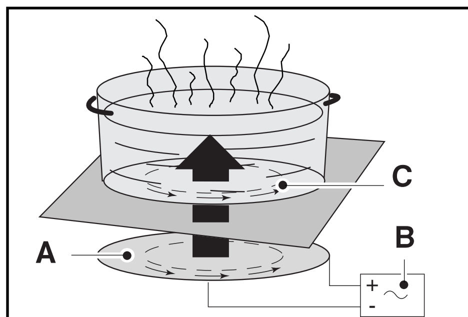
• *DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA*

I-200 R/TR/TS



• *RECIPIENTES PARA LA INDUCCIÓN*

• *Principio de la inducción*



A Inductor
B Circuito electrónico
C Corrientes inducidas

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.
Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos que de este modo se cocinan suavemente o a fuego vivo, en función de la regulación.

• *Los recipientes*

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción.
Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción.
Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano. El calor se repartirá mejor y la cocción será más homogénea.

CLASS INDUCTION

Eligiendo un recipiente que tenga este logotipo en el fondo o en el embalaje, tendrá la seguridad de que es compatible con su placa en condiciones normales de utilización.
Para ayudarle en la elección, incluimos en este manual una lista de utensilios.

• *¿QUÉ ZONA DE COCCIÓN UTILIZAR EN FUNCIÓN DEL RECIPIENTE?*

Zona de cocción*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

** según modelo*



Consejo
Para comprobar si su recipiente es adecuado:
Colóquelo en una zona de cocción a potencia 4.
Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.
Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.
También puede utilizar un imán.
Si se "pega" al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.

• *RECIPIENTES PARA VITROCERÁMICA*

• *Los recipientes*

Deben estar diseñados para las cocinas eléctricas

El fondo debe ser plano

Utilice preferentemente recipientes de:

- Acero inoxidable con fondo trimetal grueso o “sandwich”.
- Aluminio con fondo liso grueso.
- Acero esmaltado

• *Utilización*

Se necesita una regulación superior si:

- las cantidades son importantes
- la cocción se realiza con un recipiente no cubierto
- se utiliza una cacerola de vidrio o de cerámica.

Se necesita una regulación inferior si:

- se cocina un alimento con tendencia a quemarse fácilmente (comience con una regulación más baja y vaya aumentando si es necesario).
- hay desbordamientos (retire la tapa o la cacerola, después baje la regulación).

• *Ahorro de energía:*

Para terminar la cocción, ponga la posición 0, dejando el recipiente en el mismo lugar para utilizar el calor acumulado (de este modo ahorrará energía).

Utilice una tapa siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

Regulación automática de las zonas

Las zonas se regulan automáticamente, se encienden y apagan para mantener la potencia seleccionada. De este modo, la temperatura sigue siendo homogénea y adecuada para la cocción de sus alimentos.

La frecuencia de regulación varía según la potencia seleccionada.



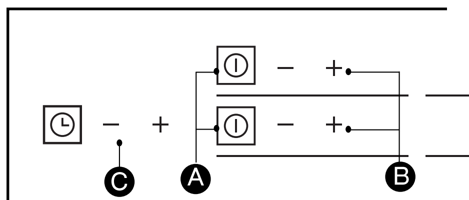
Consejo

Utilice un recipiente del tamaño adecuado. El diámetro del fondo del recipiente debe ser igual o superior a la zona serigrafiada

No dejar un recipiente vacío en una zona de cocción.

No dejar un recipiente con aceite o grasa caliente sin vigilancia en una zona de cocción.

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



A Teclas de marcha/parada.

B Teclas de potencia.

C Teclas del minutero .

• PUESTA EN MARCHA

Pulse la tecla marcha/parada de la zona que vaya a utilizar. El mensaje **0** parpadeando y una señal sonora señalan que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.
Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• PARADA

Pulse la tecla marcha/parada de la zona utilizada o el mando "–" de la potencia hasta que aparezca **0.**

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

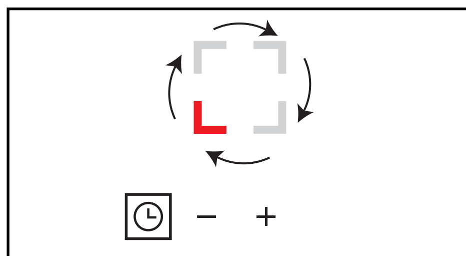
Pulsar el mando "+" o "-" para regular el nivel de potencia de 1 a P (potencia máxima) .
Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima "P" pulsando el mando "–"

• ZONA DOBLE

Para activar la zona adicional:
- Ponga en funcionamiento la zona principal.
- Pulse al mismo tiempo los mandos de potencia "-" y "+" de la zona de cocción; un bip y una "**d**" en la pantalla le confirmarán su orden.
- Regule la potencia.
Para desactivar la zona adicional:
- Pulse al mismo tiempo los mandos de potencia "-" y "+" de la zona de cocción.

• .REGULACIÓN DEL MINUTERO

Hay un minutero disponible para todas las zonas de cocción.

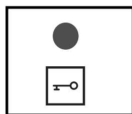


El mando ⌚ le permite seleccionar la zona de cocción a la que asignará el minutero.
El minutero no puede cubrir más que una zona de cocción a la vez.
Pulsando varias veces este mando, aparecerá un símbolo giratorio indicando la zona de cocción a la que está asignado el minutero.
El minutero no puede cubrir más que una zona de cocción en funcionamiento.

Para utilizar el minutero:
- ponga la zona de cocción en funcionamiento.
- coloque el símbolo giratorio sobre esta zona de cocción.
- regule la duración pulsando "**+**" del minutero (o "**-**" regulación 99,98,97,...min).
En cuanto suelte el mando, la información de la potencia indicará alternativamente la potencia de la zona de cocción y una **"t".**
El minutero no comienza la cuenta atrás si no hay un recipiente sobre la zona de cocción.
- Para modificar la regulación del minutero, pulse los mandos - o + del minutero
- Para detener el minutero pulse el mando ⌚ .

Al finalizar la cocción, la zona se apaga, el minutero indica **0** y una **señal sonora** le avisa.
Pulse cualquier mando para detener la señal sonora.
- Para modificar la asignación del minutero, pulse el mando ⌚ , y después con presiones sucesivas elija la nueva asignación y regule el tiempo de cocción utilizando los mandos "+" o "-".

• *UTILIZACIÓN “SEGURIDAD NIÑOS”*



Su placa tiene una seguridad para los niños que bloquea los mandos cuando está parada (para limpiarla por ejemplo) o cuando está cocinando (para mantener la regulación elegida).
Por motivos de seguridad, sólo queda activa la tecla “parada” que permite detener una zona de calor aunque se encuentre bloqueada.

•¿Cómo bloquear ?

Mantenga pulsado el mando de bloqueo hasta que se encienda el piloto que se encuentra encima y una señal sonora confirme la maniobra.

•la placa está bloqueada en marcha

El piloto que se encuentra sobre el mando de bloqueo está encendido.
Cuando pulse las teclas de **potencia** o del **minutero** del foco en funcionamiento, aparece el símbolo .
Cuando pulse una tecla **marcha / parada** de un foco apagado, aparecerá el símbolo .
La señal se apagará al cabo de unos segundos,

•la placa está bloqueada en la parada

El piloto que se encuentra sobre el mando de bloqueo está apagado, una presión corta en el mando encenderá el piloto .
Cuando pulse una tecla marcha / parada de cualquier zona, aparecerá el símbolo y se enciende el piloto.

•¿Cómo desbloquear?

Pulse la tecla de bloqueo hasta que se apague el piloto y se oigan dos pitidos confirmando la maniobra .



Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo “utilización de la seguridad niños”).

• *SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE INDUCCIÓN*

• Limitador de temperatura
Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que vigilará en todo momento la temperatura del fondo del recipiente. En caso de que olvide un recipiente en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa evitando así que se deteriore el utensilio o la placa.

• Seguridad "pequeños objetos"
Un objeto de pequeño tamaño (como un tenedor, una cuchara o un anillo...) colocado solo en la placa no es detectado como un recipiente.
La pantalla parpadea y no se suministra ninguna potencia.



Atención
Varios objetos de pequeñas dimensiones que se encuentren en una zona de cocción pueden ser detectados como un recipiente.
La señal de potencia está fija: se puede generar una potencia y calentar estos objetos.

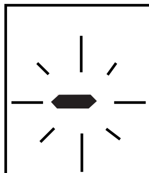
SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

• Calor residual
Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede continuar estando caliente unos minutos.
Aparecerá una "H" en ese tiempo.
Evite tocar esas zonas.



Atención
En las zonas de cocción radiante, no toque esas zonas ya que podría quemarse

• Protección en caso de desbordamiento



Se puede producir la parada de la placa (mostrando el siguiente símbolo) en alguno de los siguientes 3 casos:

- Desbordamiento que cubra las teclas de mando.
- Trapo mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.

Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Auto-Stop system
Si se olvida de apagar un guiso, su placa está equipada con una función de seguridad "Auto-Stop system" que cortará automáticamente la zona de cocción después de un tiempo ya fijado (entre 1 y 10 horas, según la potencia empleada).
En caso de que se active esta seguridad, el corte de la zona de cocción queda señalado con la información "**AS**" o "**A**" en la zona de mandos y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Sólo tendrá que pulsar alguna tecla de los mandos para pararla.
Un doble pitido confirmará la maniobra.

• *CUIDAR EL APARATO*

Evite los golpes con los recipientes:

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque tapas calientes sobre la placa, ya que se podría producir un efecto “ventosa” que podría dañar la encimera vitrocerámica. Un efecto ‘ventosa’ podría dañar la parte superior de la vitrocerámica.

Evite los roces de los recipientes que podrían a la larga generar un deterioro en el dibujo de la encimera vitrocerámica.

Evite colocar recipientes en el marco o embellecedor (según el modelo).

Evite los recipientes con fondos rugosos o abollados, pueden retener y transportar materiales que provocarían manchas o rayarían la placa.

Estos defectos que no impiden el funcionamiento o la aptitud para el uso, no entran dentro de la garantía.

No guarde en el mueble en el que se encuentra la placa productos de limpieza o productos inflamables.

No caliente los botes de conserva cerrados, ya que podrían explotar.
Por supuesto, esta precaución es válida para todos los modos de cocción.

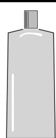
Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio en la placa.
El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa.

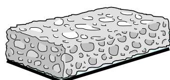
La placa de cocción no se debe utilizar para colocar cualquier cosa (encendido imprevisto, rayas...).

No se debe utilizar un limpiador a vapor, ya que el chorro de vapor podría dañar la placa.

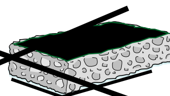
• *CUIDADO DEL APARATO*

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona a limpiar y después secar
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido.	Esponja de limpieza. Rascador especial vidrio	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector)


Crema


esponja sanitaria
especial vajilla delicada


polvo


esponja abrasiva

4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES

• En la puesta en servicio

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada.
Su instalación disyunta. Sólo funciona un lado.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver capítulo conexión.
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Caliente cada zona durante 1/2 hora con una cazuela llena de agua.

• En la puesta en marcha

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa no funciona y las señales luminosas del teclado siguen apagadas.	El aparato no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio técnico.
la placa no funciona y aparece la información.	La placa está bloqueada	ver capítulo utilización seguridad niños

• Durante la utilización

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa deja de funcionar, emite una señal sonora cada 10 segundos y aparece un o F7 en la pantalla.	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparecen una serie de pequeños o F7.	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente utilizado no es apto para la inducción o tiene un diámetro interior a 12 cm (10 cm en foco de 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de la electrónica. Funcionamiento normal.	Nada.



Atención

En caso de rotura, resquebrajamiento y fisura, incluso ligera del vidrio vitrocerámico, desconecte inmediatamente el aparato para evitar un riesgo de choque eléctrico. Llame al Servicio técnico.

• *INDUCCIÓN*

		FREIR PONER A HERVIR			COCER/DORAR VOLVER A HERVIR HERVIR SUAVE		COCER/A FUEGO LENTO			MANTE NER CALIENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	Caldos								●		
	Cocidos espesos									●	
PESCADOS	Caldo corto					●					
	Congelados						●				
SALSAS	Espesa a base de harina							●			
	con mantequilla y huevos (bearnesa, holandesa)								●		
	Salsas preparadas								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	Endibias, espinacas						●				
	Legumbres						●				
	Patatas cocidas						●				
	Patatas rehogadas						●				
	Patatas salteadas						●				
	Descongelación de verduras								●		
CARNES	Carnes poco gruesas				●						
	Filetes a la plancha					●					
	Asados (grill fundición)				●						
FRITOS	Patatas congeladas	●									
	Patatas frescas	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Olla a presión (desde que comience a hacer ruido)						●				
	Compotas						●				
	Crepes					●					
	Natillas						●				
	Chocolate caliente									●	
	Confituras						●				
	Leche						●				
	Huevos al plato						●				
	Pastas					●					
	Potitos para bebés (baño maría)								●		
	Guisados				●						
	Arroz criollo					●					
	Arroz con leche								●		

• *VITROCERÁMICA*

		FREIR PONER A HERVIR			COCER/DORAR VOLVER A HERVIR HERVIR SUAVE		COCER/A FUEGO LENTO			MANTENER CALIENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	Caldos							●			
	Cocidos espesos								●		
PESCADOS	Caldo corto					●					
	Congelados						●				
SALSAS	Espesa a base de harina								●		
	con mantequilla y huevos (bearnesa, holandesa)									●	
	Salsas preparadas										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	Endibias, espinacas							●			
	Legumbres							●			
	Patatas cocidas							●			
	Patatas rehogadas						●				
	Patatas salteadas						●				
	Descongelación de verduras							●			
CARNES	Carnes poco gruesas	●									
	Filetes a la plancha					●					
	Asados (grill fundición)	●									
FRITOS	Patatas congeladas	●									
	Patatas frescas	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Olla a presión (desde que comience a hacer ruido)							●			
	Compotas								●		
	Crepes				●						
	Natillas									●	
	Chocolate caliente										●
	Confituras					●					
	Leche							●			
	Huevos al plato					●					
	Pastas						●				
	Potitos para bebés (baño maría)									●	
	Guisados							●			
	Arroz criollo						●				
	Arroz con leche								●		

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução técnica.



Importante

Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

• *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada par uso doméstico.
Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.

• *Calor residual*

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização.
Um "**H**" é visualizado durante esse tempo.
Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.



Atenção!

Para evitar queimaduras, não tocar as zonas de aquecimento radiante.

Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra visualização luminosa, prima qualquer botão para apagá-la-á. No entanto, a temperatura das zonas de aquecimento radiante pode continuar elevada.

• *Sistema de segurança para crianças*

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças).
Não se esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

• *Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos*.

O funcionamento da placa está conforme com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre, pois, perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).
Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a regulamentação referente ao mesmo.
Relativamente a este ponto, apenas podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.
No que respeita a do pacemaker cardíaco ou eventuais incompatibilidades, informe-se junto do seu fabricante ou junto do seu médico de família.



Perigo eléctrico

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.
Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.
Não voltar a utilizar a placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.



Atenção!

Não olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de aquecimento.

• *RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE*

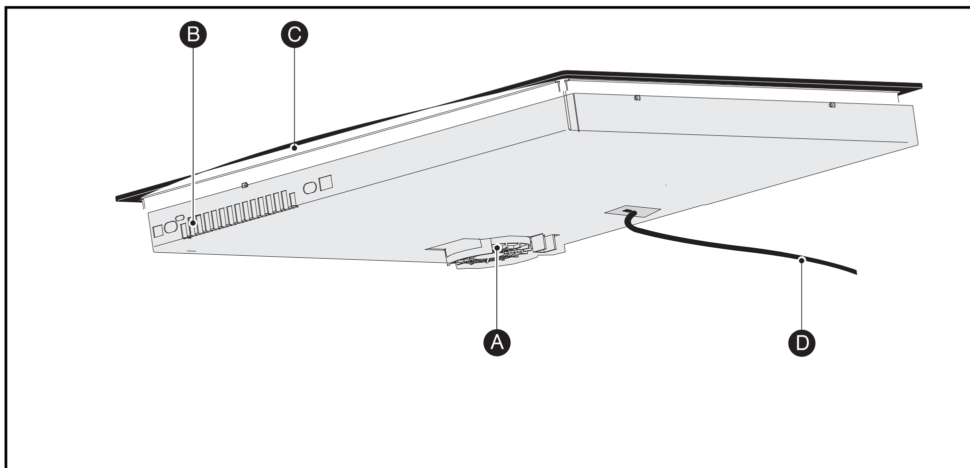
– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

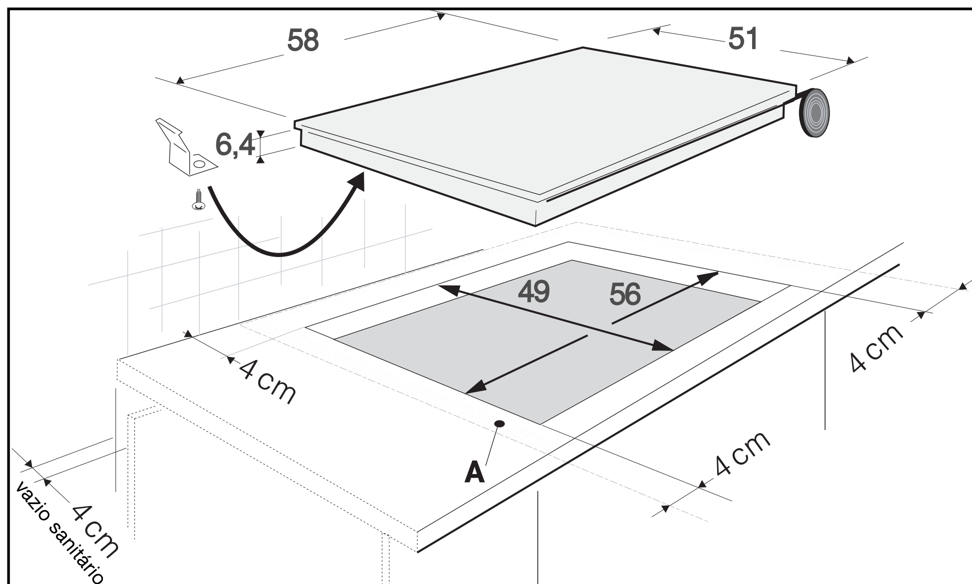


– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA



- **A** Entrada de ar
- **B** Saída de ar
- **C** Vidro vitrocerâmico
- **D** Fio de alimentação



ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.
A distância entre as bordas da placa e a parede (ou separação) lateral ou traseira deve ser no mínimo de 4 cm (zona A).
A placa pode ser encastrada sem qualquer contra-indicação em cima de um móvel, forno ou electrodoméstico encastrável. Certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo “descrição da placa de cozinha”).

ENCASTRAMENTO

Respeitar as indicações do esquema acima.
Colar a junta de espuma por baixo da placa, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.
Fixe os clipes na placa*.
*Conforme modelo,

Conselho

Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha, os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo pirólise.
Esta placa de cozinha possui um sistema de segurança contra o sobreaquecimento.
Esta segurança pode activar-se, por exemplo, em caso de instalação da placa em cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, poderá visualizar o aparecimento de pequenos traços nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efectuando uma abertura no lado do seu móvel (8 cm x 5 cm), e/ou que instale também o kit de isolação para fornos, disponível através do Serviço Pós-Venda.

Atenção

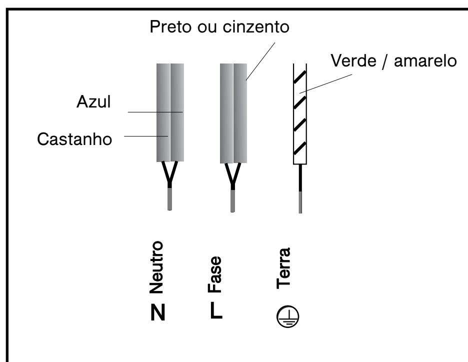
Certifique-se imperativamente de que as entradas de ar situadas por baixo da placa estão sempre desimpedidas.

Seja qual for o tipo de instalação, a placa de indução necessita de uma boa ventilação.

• *LIGAÇÃO ELÉCTRICA*

• *Ligação de 220-240 V monofásica*

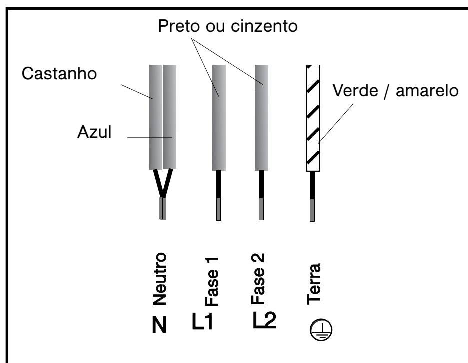
Fusível de 32 amperes.



• *Ligação de 400 V 2N trifásica*

Fusível de 16 Amperes.

Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme às regras de instalação em vigor.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).

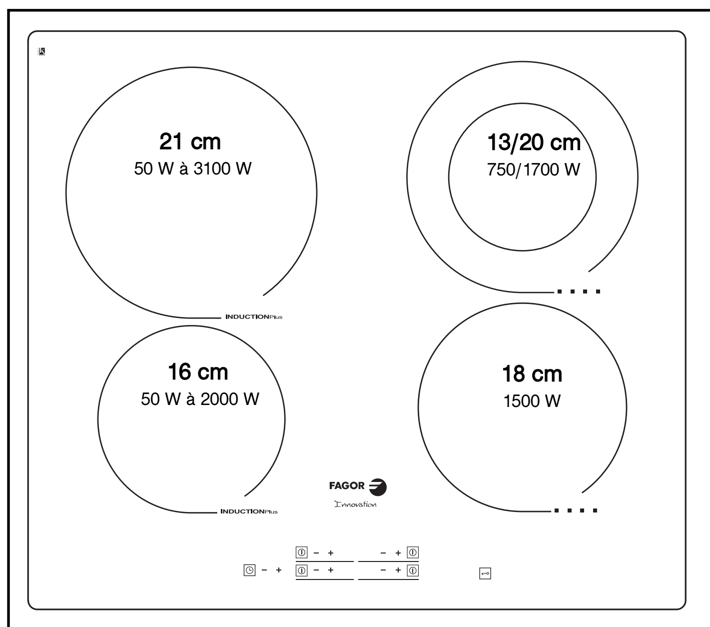


Atenção!

Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.

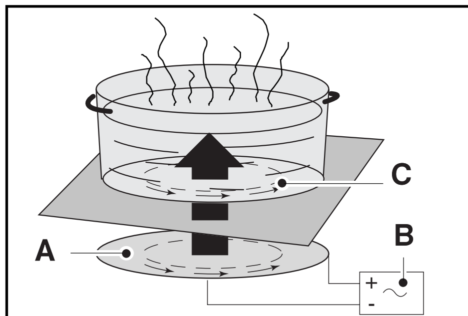
• *DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA*

I-200 R/TR/TS



• RECIPIENTES PARA INDUÇÃO

• Princípio da indução



A Indutor

B Circuito electrónico

C Correntes induzidas

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.
Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes "induzidas" no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é, então, transmitido aos alimentos que estão a cozinhar ou a fritar, em função das regulações efectuadas.

• Os recipientes

A maior parte dos recipientes é compatível com as placas de indução.
Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos recipientes em inox não magnéticos é que não funcionam com a cozedura por indução.
Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano, pois o calor será melhor distribuído e a cozedura será mais homogénea. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.



Se escolher um recipiente com este símbolo marcado no fundo ou na sua embalagem, terá a certeza de que este será perfeitamente compatível com a placa de indução em condições normais de utilização.
Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

• QUE ZONA DE AQUECIMENTO UTILIZAR EM FUNÇÃO DO RECIPIENTE?

Zona de aquecimento*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

** conforme modelo*



Conselho

Para verificar se o seu recipiente é compatível:
Coloque-o sobre uma zona de aquecimento, na potência 4.
Se o mostrador ficar fixo, é porque o recipiente é compatível.
Se o mostrador piscar, então é porque o recipiente não pode ser utilizado para a indução.
Também pode utilizar um íman.
Se o íman se "pegar" ao fundo do recipiente, então este é compatível com a placa de indução.

• RECIPIENTES ADAPTADOS À VITROCERÂMICA

• Os recipientes

Devem ser concebidos especificamente para a cozinha eléctrica.
Os fundos devem ser planos.
Utilize preferencialmente recipientes em:
- Aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”.
- Alumínio com fundo liso espesso.
- Aço esmaltado

• Utilização

É necessária uma regulação superior em caso:
- de grandes quantidades
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- de utilização de uma panela de vidro ou cerâmica.

É necessária uma regulação inferior em caso:
- de cozedura de alimentos com tendência a queimar-se facilmente (começar com uma regulação mais fraca, esta poderá ser aumentada se for necessário).
- de derrame (retire a tampa ou remova a panela, depois baixe a regulação).

• Poupança energética:

Para concluir a cozedura, coloque na posição 0, deixe o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado.(deste modo poderá poupar energia).
Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

• Regulação automática dos focos

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Deste modo, a temperatura permanece homogénea e adequada à cozedura dos seus alimentos.
A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.

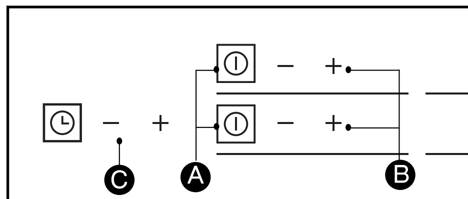


Conselho

Utilize um recipiente com um tamanho adequado. O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona da serigrafia

Não deixar um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.
Não deixar recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.

• *DESCRIÇÃO DOS COMANDOS*



A Botões Ligar/Desligar.

B Botões da potência

C Botões do programador de tempo.

• *COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO*

Premir o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. A visualização de **0** intermitente e a emissão de um bip indicam-lhe que a zona está ligada. Pode agora definir a potência pretendida.
Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

• *DESLIGAR*

Prima o botão Ligar/Desligar da zona utilizada ou o botão «**–**» da potência até visualizar **0.**

• *REGULAÇÃO DA POTÊNCIA*

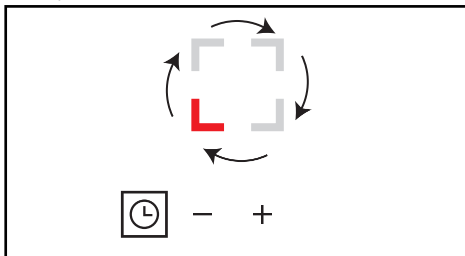
Prima o botão “+” ou “-” para ajustar o nível de potência de 1 a P (potência máxima).
Aquando da colocação em funcionamento pode passar directamente para a potência máxima “P” premindo o botão «**–**»

• *ZONA DUPLA*

Para activar a zona suplementar:
- Coloque a zona principal em funcionamento.
- Prima simultaneamente os botões “+” de potência e “+” da zona de aquecimento, um bip e o aparecimento de um “**d**” no visor confirmam o seu comando.
- Regule a potência.
Para desactivar a zona suplementar:
- Prima simultaneamente os botões “-” de potência e “+” da zona de aquecimento.

• *REGULAÇÃO DO PROGRAMADOR DE TEMPO*

É disponibilizado um programador de tempo para o conjunto das zonas de aquecimento.

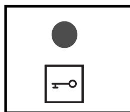


O botão (botão do programador) permite-lhe seleccionar a zona de aquecimento onde pretende aplicar o programador de tempo.
O programador de tempo só pode ser aplicado numa zona de aquecimento de cada vez.
Através de pressões sucessivas desse botão, um símbolo rotativo indica-lhe qual a zona de aquecimento onde o o programador de tempo está a ser aplicado.
O programador de tempo só pode ser aplicado numa zona em funcionamento.

Para utilizar o programador de tempo:
- coloque a zona de aquecimento em funcionamento.
- posicione o símbolo rotativo nessa zona de aquecimento.
- defina o tempo premindo “**+**“ do programador de tempo (ou “**-**” regulação de 99,98,97,...min).
Logo que soltar o botão, o visor indicará alternadamente a potência da zona de aquecimento e um “t”.
O programador de tempo só inicia a contagem decrescente se a zona de aquecimento estiver coberta por um recipiente.
- Para alterar as definições do programador de tempo, prima os botões - ou + do programador de tempo
- Para parar o programador de tempo prima o botão (botão do programador) .

No final da cozedura, a zona desliga-se, o programador do tempo indica **0** e um **bip** é emitido. Prima em qualquer botão para parar o bip.
- Para alterar a aplicação do programador de tempo, prima o botão (botão do programador) , e por impulsos sucessivos seleccione uma nova aplicação e defina com os botões “+” ou “-” o tempo de cozedura pretendido.

• *UTILIZAÇÃO DO "SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS"*



A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas).
Por razões de segurança, só o botão "desligar" está sempre activo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

• *Como bloquear?*

Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua acção.

• *a placa é bloqueada em funcionamento*

O indicador luminoso colocado por cima do botão de bloqueio está aceso.
O símbolo é visualizado ao premir os botões de **potência** ou do **programador de tempo** da zona em funcionamento.
O símbolo é visualizado ao premir os botões ""**Ligar/Desligar" "** de uma zona desligada.
O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos,

• *a placa é bloqueada no modo desligado*

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado, um impulso curto neste botão acende o indicador luminoso.
O símbolo e o indicador luminoso são visualizados ao premir o botão **Ligar/Desligar** de qualquer uma das zonas de aquecimento.

• *Como desbloquear?*

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua acção.

Conselho



Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo "utilização do sistema de segurança para crianças").

• SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DAS ZONAS DE INDUÇÃO

• Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada de um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este captor adapta automaticamente a potência da placa, evitando assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

• Segurança "pequenos objectos"

Os objectos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel, ...) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detectados como recipientes.
O mostrador pisca e a potência não é activada.

Atenção!

Vários objectos de pequena dimensão em cima de uma zona de aquecimento podem ser detectados como sendo um recipiente.
O mostrador de potência fica fixo, podendo, nesse caso, a potência ser activada e aquecer estes objectos.

SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DA PLACA

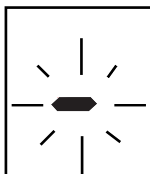
• Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.
Um "**H**" é visualizado durante esse tempo.
Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

Atenção!

Para evitar queimaduras, não tocar as zonas de aquecimento radiante.

• Protecção em caso de derrame



A placa pode apagar-se (e o símbolo ao lado é visualizado) num destes 3 casos:

- Derrame por cima dos botões de comando.
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objecto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura

• Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada **"Auto-Stop system",** que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido).
Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de "**AS**"ou "**A**" na zona de comando e um "bip" sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.
Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

• PRESERVAR O APARELHO

Evitar choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar tampas quentes sobre a placa de cozinha, pois o efeito de “ventosa” das tampas pode danificar a parte de cima vitrocerâmica. Um efeito ‘ventosa’ pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evitar a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.

Evitar colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evitar a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.

Não guardar detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.

Não aquecer latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.
Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

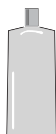
Nunca utilizar folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca colocar produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.
O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.

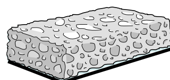
A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

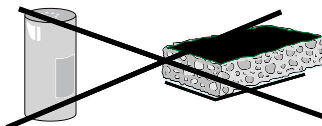
• LIMPAR A PLACA DE COZINHA

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois limpar.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Detergente especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhar sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).





esponja sanitária
especial louça delicada



• Aquando da instalação

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
Visualização de um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo sobre ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Faça aquecer cada uma das zonas durante 1/2 hora com uma panela cheia de água.

• Quando a placa é ligada

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não esta a ser alimentado. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
a placa não funciona, a informação é visualizada.	A placa está bloqueada	Ver capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixou de funcionar e emite um "BIP" de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um ou F7 .	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.
Aparecem vários pequenos ou F7.	Os circuitos electrónicos aquecer-am-se.	Ver capítulo sobre encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em zona de aquecimento de 16 cm).	Ver capítulo sobre os recipientes para a indução.
As panelas fazem barulho durante a cozedura. A placa emite um tinido durante a cozedura.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem da energia da placa para o recipiente.	Nada. Não há riscos nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento do sistema electrónico. Funcionamento normal.	Nada.



Atenção!

No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

• *INDUÇÃO*

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	Caldos								●		
	Cremes espessos									●	
PEIXE	Molho de escabeche					●					
	Congelados						●				
MOLHOS	Espesso a base de farinha							●			
	Com manteiga e ovos (bearnês, holandês)								●		
	Molhos preparados								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	Endívias, espinafres						●				
	Legumes secos						●				
	Batatas cozidas						●				
	Batatas alouradas						●				
	Batatas salteadas						●				
	Descongelação de legumes								●		
CARNE	Carnes pouco espessas				●						
	Hambúrgueres na frigideira					●					
	Grelhados (grelha em ferro fundido)				●						
FRITOS	Batatas fritas congeladas	●									
	batatas fritas frescas	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Panela de pressão (logo que a começar a ouvir)						●				
	Purés de frutos						●				
	Crepes					●					
	Creme inglês						●				
	Chocolate derretido									●	
	Compotas						●				
	Leite						●				
	Ovos estrelados						●				
	Massas					●					
	Boiões para bebé (banho-maria)								●		
	Guisados				●						
	Arroz à crioula					●					
	Arroz doce								●		

• *VITROCERÂMICA*

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	Caldos							●			
	Cremes espessos								●		
PEIXE	Molho de escabeche					●					
	Congelados						●				
MOLHOS	Espesso a base de farinha								●		
	Com manteiga e ovos (bearnês, holandês)									●	
	Molhos preparados										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	Endívias, espinafres							●			
	Legumes secos							●			
	Batatas cozidas							●			
	Batatas alouradas						●				
	Batatas salteadas						●				
	Descongelação de legumes							●			
CARNE	Carnes pouco espessas	●									
	Hambúrgueres na frigideira					●					
	Grelhados (grelha em ferro fundido)	●									
FRITOS	Batatas fritas congeladas	●									
	batatas fritas frescas	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Panela de pressão (logo que a começar a ouvir)							●			
	Purés de frutos								●		
	Crepes				●						
	Creme inglês									●	
	Chocolate derretido										●
	Compotas					●					
	Leite							●			
	Ovos estrelados					●					
	Massas						●				
	Boiões para bebé (banho-maria)									●	
	Guisados							●			
	Arroz à crioula						●				
	Arroz doce								●		

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

• *Chaleur résiduelle*

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.
Un "**H**" s'affiche durant cette période.
Evitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.
Apres une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaitre, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevées.

• *Sécurité enfant*

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).
Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• *Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs*.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.
En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparait, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

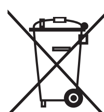


Attention

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

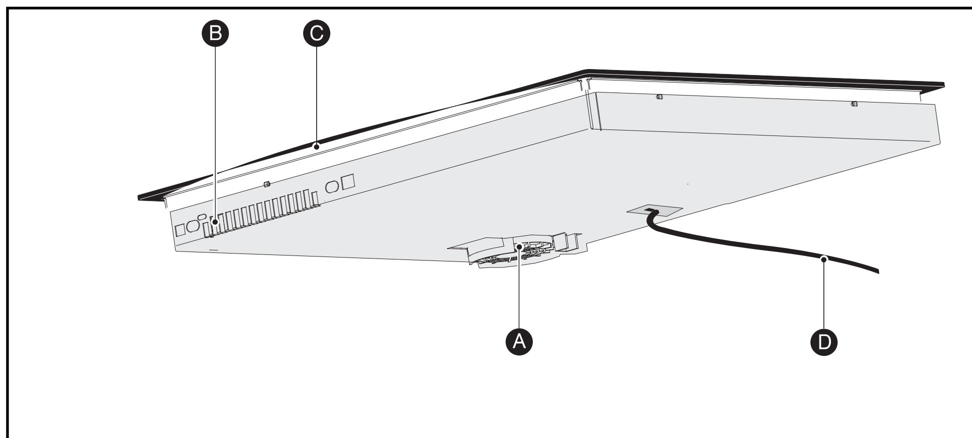
– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



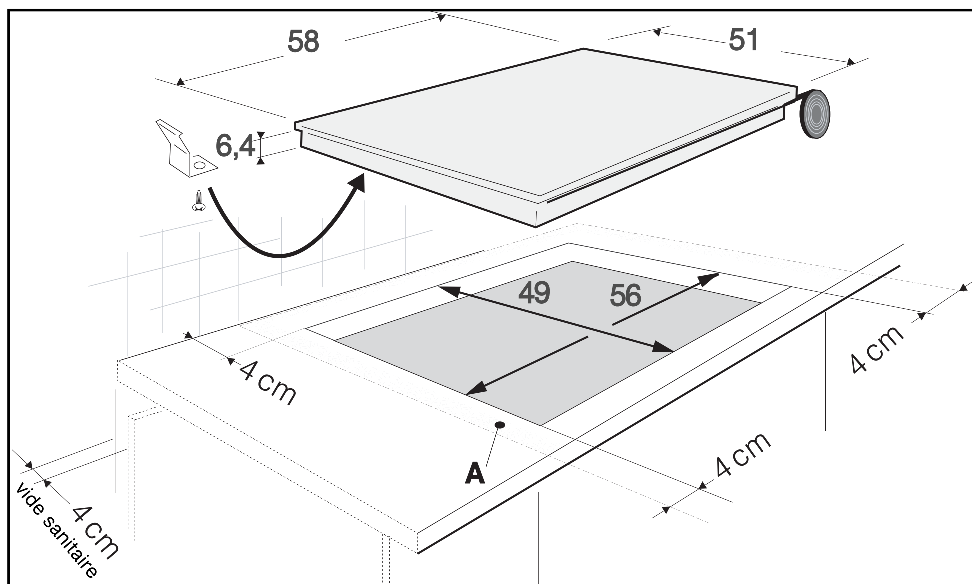
– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A Entrée d'air
- B Sortie d'air
- C Verre vitrocéramique
- D Cordon d'alimentation



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre “description de votre appareil”).

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail . Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table*.

*Suivant modèle,



Conseil

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.

Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm),et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV .



Attention

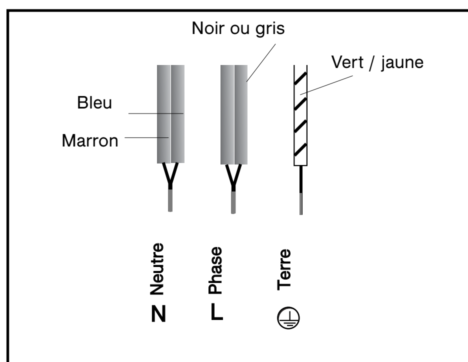
Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.

Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

• BRANCHEMENT

• Branchement 220-240 V monophasé

Fusible 32 ampères.



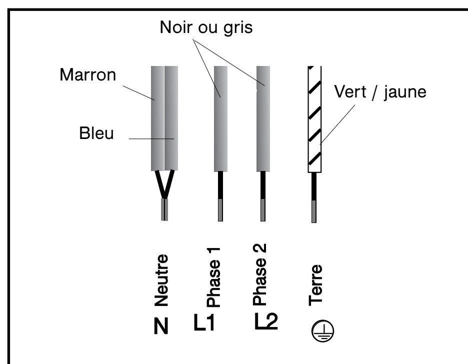
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

• Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible 16 ampères.

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

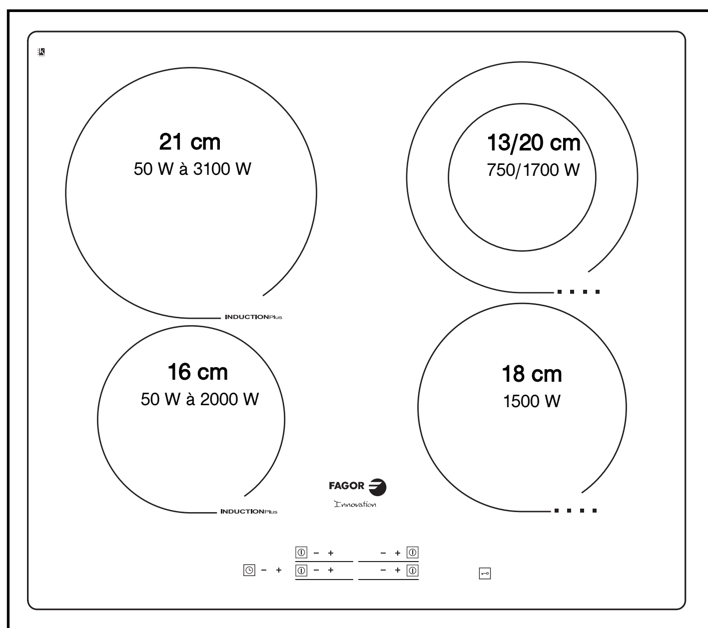


Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

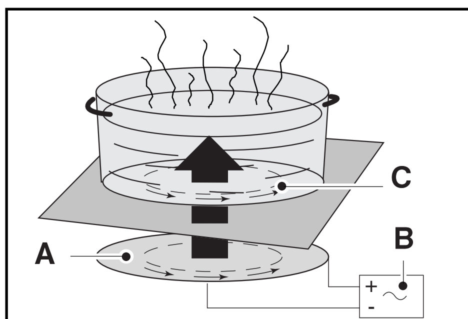
• *DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS*

I-200 R/TR/TS



• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



(A) Inducteur
(B) Circuit électronique
(C) Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits” dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnement pas avec la cuisson induction.
Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

CLASS INDUCTION

En choisissant un récipient possédant ce logo sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.
Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles est fournie avec ce guide.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

** suivant modèle*



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.
Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• *RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE*

• *Les récipients*

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.
Leurs fonds doit être plat.
Utilisez de préference des récipients en :
- Acier inoxidable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• *Utilisation*

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :
- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :
- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• *Economie d'énergie :*

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• *Régulation automatique des foyers*

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

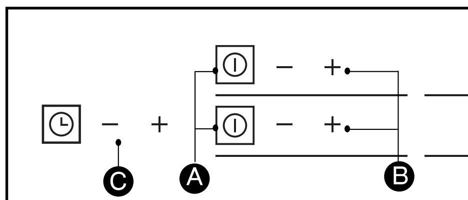


Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée.Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.
Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• *DESCRIPTION DES COMMANDES*



A Touches de marche/arrêt.

B Touches de puissance

C Touches de minuterie.

• *MISE EN MARCHE*

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• *ARRÊT*

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "-" de la puissance jusqu'à affichage **0.**

• *RÉGLAGE DE LA PUISSANCE*

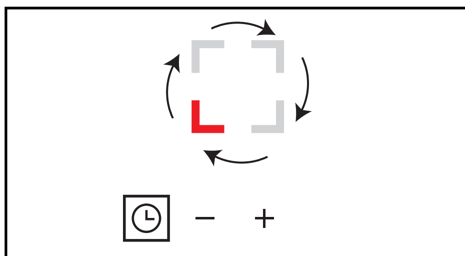
Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum).
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "-"

• *ZONE DOUBLE*

Pour activer la zone additionnelle:
- Mettre la zone principale en fonctionnement.
- Appuyez simultanement sur les touches de puissance "-" et "+" de la zone de cuisson, un bip et un "**d**" sur l'afficheur confirme votre commande.
- Réglez la puissance .
Pour désactiver la zone additionnelle:
- Appuyez simultanement sur les touches de puissance "-" et "+" de la zone de cuisson.

• .*RÉGLAGE DE LA MINUTERIE*

Une minuterie est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson.

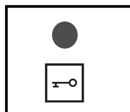


La touche ⌚ vous permet de sélectionner la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.
La minuterie ne peut être affectée qu'à une zone de cuisson à la fois.
Par appuis successifs sur cette touche, un symbole tournant vous indique la zone de cuisson où est affectée la minuterie.
La minuterie ne peut être affectée qu'à une zone en fonctionnement.

<u>Pour utiliser la minuterie :</u>
- mettez la zone de cuisson en fonctionnement.
- positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- réglez la durée par appui sur "**+**" de la minuterie (ou "**-**" réglage de 99,98,97,...min).
Dès que vous relacherez la touche, l'affichage de puissance indiquera alternativement la puissance de la zone de cuisson et un **"t".**
La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.
- Pour modifier les réglages de minuterie, appuyez sur les touches - ou + de la minuterie
- Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche ⌚ .

En fin de cuisson, la zone s'éteind, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arreter le bip.
- Pour modifier l'affectation de la minuterie, appuyez sur la touche ⌚ , puis par impulsion successive choisissez la nouvelle affectation et réglez à l'aide des touches "+" ou "-" votre durée de cuisson.

• *UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”*



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l’arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).
Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• *Comment verrouiller ?*

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu’à ce que la led placée au dessus s’allume et qu’un bip confirment votre manoeuvre .

- *la table est verrouillée en marche*

La led placée au dessus de la touche de verrouillage est allumée.
Le symbole s’affiche quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** du foyer en fonctionnement.
Le symbole s’affiche quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt”** d’un foyer éteint.
Cette affichage s’éteindra au bout de quelques secondes,

• *la table est verrouillée à l’arrêt*

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte,une impulsion courte sur cette touche allume la led .
Le symbole et la led s’affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n’importe quelle zone.

• *Comment déverrouiller ?*

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu’à l’extinction de la led et un double bip confirment votre manoeuvre .



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• *SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DES ZONES INDUCTION*

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.
L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Attention
Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.
L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

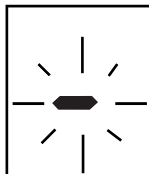
• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.
Un "**H**" s'affiche durant cette période.
Evitez alors de toucher les zones concernées.



Attention
Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

• Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité **"Auto-Stop system"** qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**"ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.
Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• *PRÉSERVER VOTRE APPAREIL*

Evitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés :Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.
Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

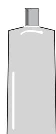
Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

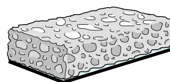
La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

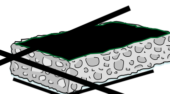
• *ENTRETENIR VOTRE APPAREIL*

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).


crème


éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate


poudre


éponge abrasive

• *A la mise en service*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT-IL FAIRE :*
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

• *A la mise en marche*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
la table ne fonctionne pas, l'information s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

• *En cours d'utilisation*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un - ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits - ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.



Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• *INDUCTION*

		FRIRE porter à ébullition			CUIRE/DORER reprise d'ébullition ébullition petits bouillons		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons								●		
	Potages epais									●	
POISSONS	Court-bouillon					●					
	Surgelés						●				
SAUCE	Epaisse à base de farine							●			
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)								●		
	Sauces préparées								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards						●				
	Légumes secs						●				
	Pommes de terre à l'eau						●				
	Pommes de terre rissolées						●				
	Pommes de terre sautées						●				
	Décongélation de légumes								●		
VIANDE	Viandes peu épaisses				●						
	Steaks poelés					●					
	Grillade (gril fonte)				●						
FRITURE	Frites surgelées	●									
	Frites fraîches	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)						●				
	Compotes						●				
	Crêpes					●					
	Crème anglaise						●				
	Chocolat fondu									●	
	Confitures						●				
	Lait						●				
	Œufs sur le plat						●				
	Pâtes					●					
	Petits pots de bébé (bain marie)								●		
	Ragoûts				●						
	Riz créole					●					
	Riz au lait								●		

• *VITROCERAMIQUE*

		FRIRE porter à ébullition			CUIRE/DORER reprise d'ébullition ébullition petits bouillons		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons							●			
	Potages epais								●		
POISSONS	Court-bouillon					●					
	Surgelés						●				
SAUCE	Epaisse à base de farine								●		
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)									●	
	Sauces préparées										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards							●			
	Légumes secs							●			
	Pommes de terre à l'eau							●			
	Pommes de terre rissolées						●				
	Pommes de terre sautées						●				
	Décongélation de légumes							●			
VIANDE	Viandes peu épaisses	●									
	Steaks poelés					●					
	Grillade (gril fonte)	●									
FRITURE	Frites surgelées	●									
	Frites fraîches	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)							●			
	Compotes								●		
	Crêpes				●						
	Crème anglaise									●	
	Chocolat fondu										●
	Confitures					●					
	Lait							●			
	Œufs sur le plat					●					
	Pâtes						●				
	Petits pots de bébé (bain marie)									●	
	Ragoûts							●			
	Riz créole						●				
	Riz au lait								●		

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

• ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschliesslich für das Kochen von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

• Restwärme

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.
Ein "**H**" wird während dieser Zeit angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



Achtung

Hitze abstrahlende Induktionszonen nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

Nach einer längeren Stromunterbrechung kann eine andere Leuchtanzeige aufscheinen. Diese lässt sich durch Druck auf eine beliebige Taste unterbrechen. Die Hitze ausstrahlenden Kochzonen können jedoch auch weiterhin hohe Temperaturen aufweisen.

• Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).
Nicht vergessen, sie vor erneuter Benutzung freizugeben.

• Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten.

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit perfekt den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muß in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.
Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr



Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riß auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

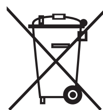
Achtung

Die Halogenlampen der Kochzonen nicht fest anschauen.



• UMWELTSCHUTZ

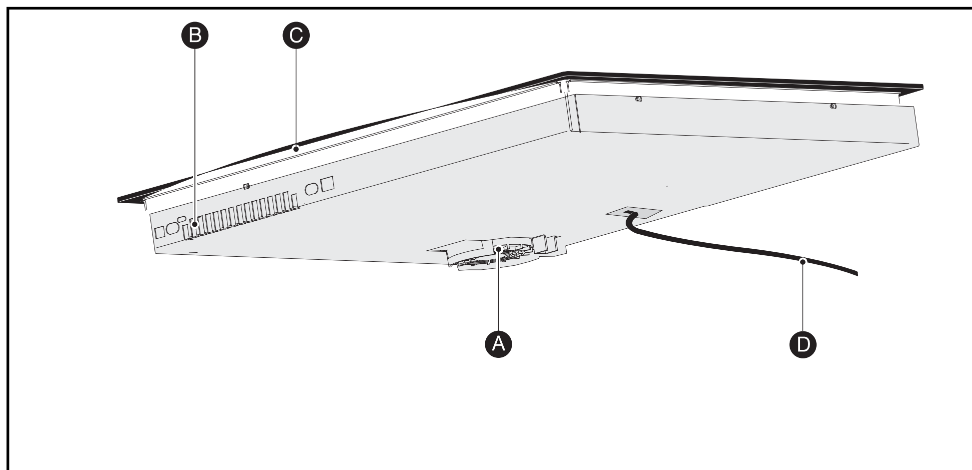
–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



–Viele wiederverwertbare Materialien wurden in das Gerät eingebaut. Dieses Logo zeigt Ihnen an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

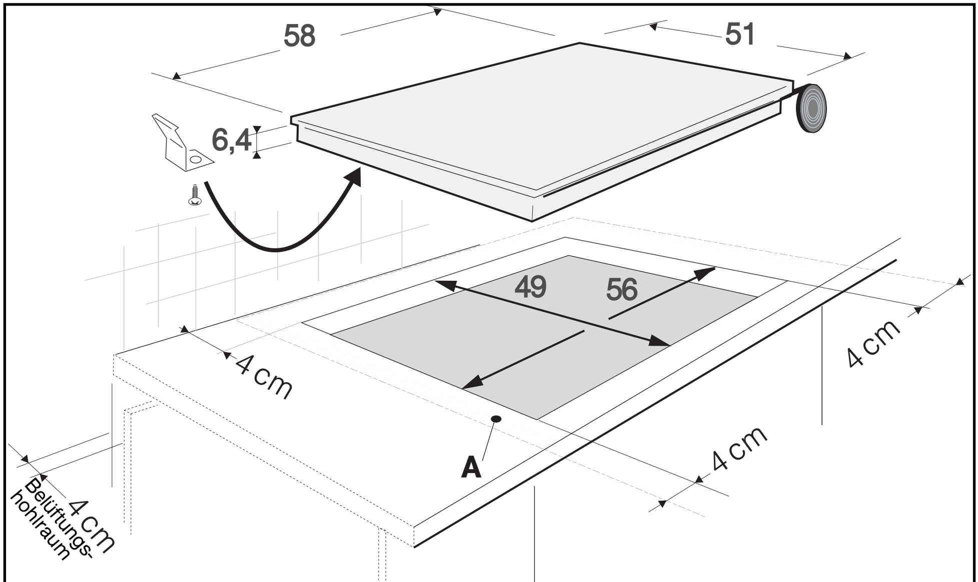
–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umeltschutz.

• *BESCHREIBUNG DES GERÄTS*



- A Lufteintritt
- B Luftaustritt
- C Glaskeramisches Glas
- D Stromkabel

• WAHL DER EINBAUSTELLE



• WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES

Das Gerät muß so plaziert werden, daß der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.
Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muß mindestens 4 cm betragen (Zone A).
Das Gerät kann ohne weitere Auflagen über einem Möbel, einem Backofen oder einem einbaubaren Elektrogerät eingebaut werden.
Nur prüfen, daß die Luftein- und -ausgänge unbehindert freiliegen (siehe Kapitel„ Beschreibung des Geräts").

• EINBAU

Sich an die obige Skizze halten.
Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche ruhenden Oberflächenkante kleben. Sie wird für die richtige Dichtheit mit der Arbeitsfläche sorgen.
Die Clips am Kochfeld befestigen.



Ratschlag

Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut ist, untersagen die Wärmesicherheiten des Kochfeldes dessen gleichzeitige Benutzung, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist.
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. Es wird empfohlen, in diesem Fall mit Hilfe einer kleinen an der Möbelseite eingebrachten Öffnung (8 cm x 5 cm) die Belüftung des Kochfeldes zu verstärken und/oder den beim Kundendienst erhältlichen Bausatz für die Isolierung von Backöfen einzubauen.



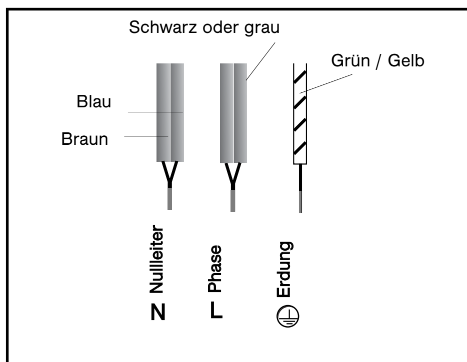
Achtung

Unbedingt darauf achten, dass die unter dem Kochfeld vorhandenen Lufteintritte immer ganz freiliegen.

• ANSCHLUSS

• Anschluss 220-240 V einphasig

Sicherung 32 Ampere



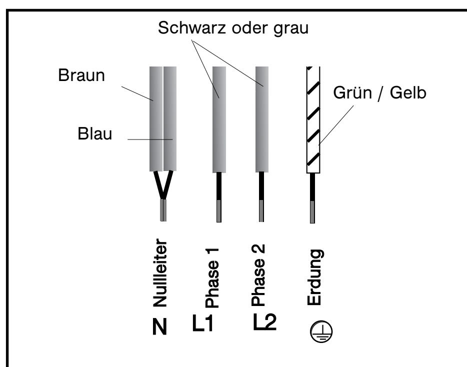
Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung an das Netz angeschlossen werden oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln.

Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall berücksichtigen.)

• Anschluss 400 V 2N dreiphasig

Sicherung 16 Ampere.

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



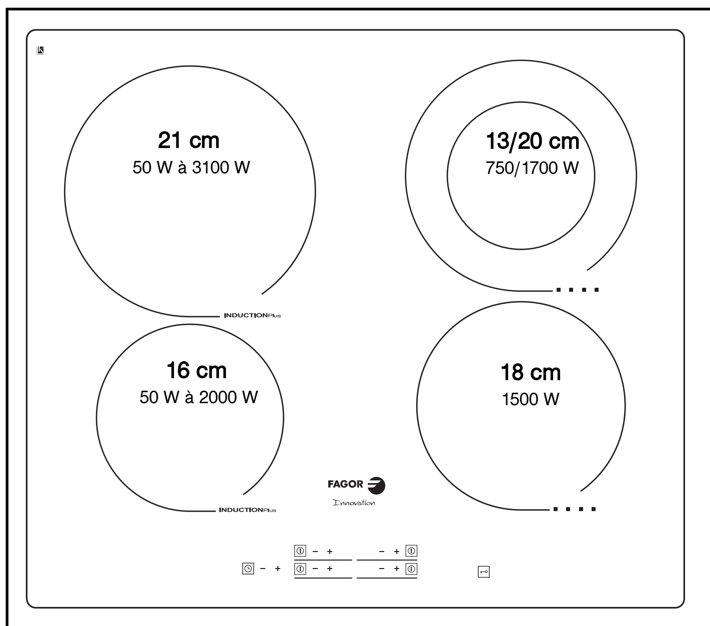
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

 **Achtung**

Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

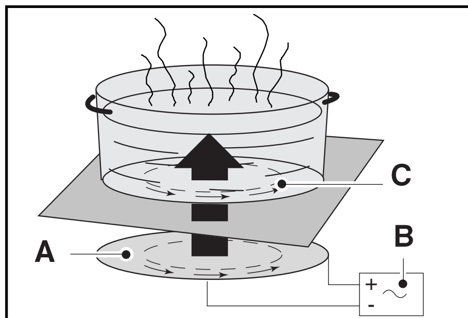
• *BESCHREIBUNG DER OBERSEITE*

I-200 R/TR/TS



• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTION

• Das Prinzip der Induktion



Ⓐ Induktor

Ⓑ Elektronischer Schaltkreis

Ⓒ Induktionsstrom

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Erscheinungsbild.
Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und dieses dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme" im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen übertragen, die je nach den vorherigen Einstellungen schmoren oder angebraten werden.

• Das Kochgeschirr

Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.
Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht.
Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

CLASS INDUCTION

Wählen Sie Kochgeschirr mit diesem Logo auf dem Boden oder auf der Verpackung. Sie können dann bei normaler Benutzung sicher sein, dass es für das Kochfeld vollkommen geeignet ist.
Mit diesem Büchlein wird eine Liste der geeigneten Kochgeschirre für die richtige Wahl geliefert.

• *WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR ?*

Zone Kochvorgang*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

* *modellabhängig*



Ratschlag

Zur Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs:
Es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4 stellen.
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr verträglich.
Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Behälterboden „festhängt", ist er mit der Induktion verträglich.

• *KOCHGESCHIRR FÜR GLASKERAMIK*

• *Das Kochgeschirr*

Sie müssen für das Kochen mit Strom konzipiert sein.
Ihr Boden muss flach sein.
Am besten Kochgeschirre aus folgenden Werkstoffen benutzen:
- Edelstahl mit dickem Dreimetallboden oder “Sandwich”.
- Aluminium: Mit dickem glattem Boden.
- Emaillierter Stahl

• *Verwendung*

Eine höhere Einstellung ist erforderlich bei:
- Grossen Mengen
- Kochvorgängen mit einem Kochgeschirr ohne Deckel
- Benutzung eines Kochtopfes aus Glas oder Keramik.

Eine niedrigere Einstellung ist erforderlich bei:
- Kochen von Speisen, die leicht anbrennen (mit niedriger Einstellung beginnen, sie kann bei Bedarf erhöht werden).
- Überlaufen (den Deckel abnehmen oder den Kochtopf entfernen, dann die Einstellung verringern).

Energieeinsparung:
Zum Abschluss des Kochvorgangs auf die Position 0 stellen und dabei das Kochgeschirr stehen lassen, damit die angesammelte Hitze genutzt wird. (Damit wird Energie eingespart).
Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.

Automatische Regelung der Kochzonen
Die Kochzonen stellen sich automatisch ein, sie leuchten auf und verlöschen, um die gewählte Leistung konstant zu halten. Somit bleibt die Temperatur homogen und dem Garen der Nahrungsmittel angepasst.
Die Häufigkeit der Einstellung ist je nach gewählter Leistung unterschiedlich.

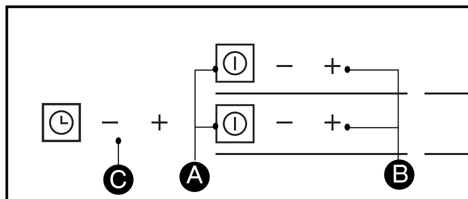


Ratschlag

Ein Kochgeschirr in angemessener Grösse benutzen. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss gleich oder grösser als die Siebdruckzone sein.

Kein leeres Kochgeschirr auf einer Kochzone stehen lassen.
Kein Kochgeschirr mit heissem Öl oder Fett ohne Überwachung auf einer Kochzone stehen lassen.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



A An-/Aus-Tasten.

B Leistungstasten.

C Tasten der Schaltuhr

• INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Eine blinkende **0** und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung eingestellt werden.
Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet die Kochzone automatisch wieder ab

• AUS

Die Taste An/Aus der verwendeten Zone oder die Taste "–" der Leistung drücken, bis **0** angezeigt wird.

• LEISTUNGSREGELUNG

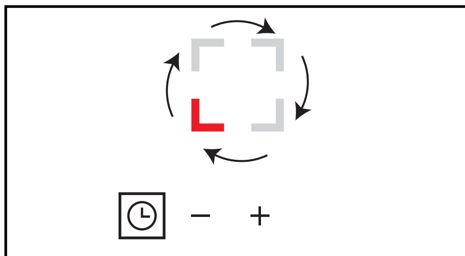
Die Taste "+" oder "-" zur Einstellung der Leistung von 1 bis P (maximale Leistung) dürcken.
Bei Einschaltung können Sie durch Druck auf die Taste "–" direkt auf maximale Leistung "P" schalten

• DOPPELTE KOCHZONE

Zur Aktivierung der zusätzlichen Zone:
- Die Hauptkochzone in Betrieb nehmen.
- Gleichzeitig auf die Leistungstasten „-" und „+"der Kochzone drücken; ein Signalton und ein "**d**" auf der Anzeige bestätigen Ihren Befehl.
- Leistung einstellen.
Um die zusätzliche Kochzone zu deaktivieren:
- Gleichzeitig auf die Leistungstasten „-" und „+" der Kochzone drücken.

• .EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Der Kurzzeitwecker bedient alle Kochzonen.



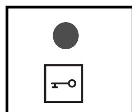
Mit dieser Taste ⏲ wird die Kochzone ausgewählt, der der Kurzzeitwecker zugewiesen werden soll.
Der Kurzzeitwecker kann nur einer Kochzone auf einmal zugewiesen werden.
Durch aufeinanderfolgendes Drücken dieser Taste zeigt ein rotierendes Symbol die Kochzone an, der der Kurzzeitwecker zugewiesen ist.
Der Kurzzeitwecker kann nur einer Kochzone in Betrieb zugewiesen werden.

Benutzung des Kurzzeitweckers:
- Kochzone einschalten
- das Symbol auf diese Kochzone drehen.
- Zeit durch Drücken von "**+**" des Kurzzeitweckers (oder "**-**" Einstellung von 99, 98, 97 ... Min) einstellen.
Sobald die Taste losgelassen wird, zeigt die Leistungsanzeige wechselweise die Leistung des Kochfeldes und ein "t" an.
Der Kurzzeitwecker läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.
- Zur Änderung der Einstellung des Kurzzeitweckers die Tasten - oder + des Kurzzeitweckers betätigen.
- Ein Druck auf die Taste ⏲. hält den Kurzzeitwecker an.

Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, der Kurzzeitwecker zeigt **0** an und ein Signalton ertönt. Bei Druck auf eine der Tasten verstummt der Signalton.

- Um die Zuordnung des Kurzzeitweckers zu ändern, auf die Taste ⏲ drücken und anschließend durch mehrmaliges Betätigen der Tasten die neue Zuordnung auswählen und mit Hilfe der Tasten „+" oder „-" die gewünschte Kochzeit auswählen.

• NUTZUNG DER "KINDERSICHERUNG"



Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt.
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus"-Taste immer aktiv und läßt die Abschaltung einer sogar gesperrten Heizzone zu.

• Sperrung

Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

• das Kochfeld ist in Betrieb verriegelt

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet.
Das Symbol wird angezeigt, sobald Sie die **Leistungs**tasten oder die Tasten des **Kurzzeitweckers** der eingeschalteten Zone betätigen.
Das Symbol wird angezeigt, wenn Sie die Tasten "**An/Aus**" einer ausgeschalteten Zone betätigen.
Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige,

• das Kochfeld ist in ausgeschaltetem Zustand verriegelt

Die LED-Anzeige der Verriegelungstaste leuchtet nicht, ein kurzer Impuls auf diese Taste schaltet die LED Anzeige ein.
Das Symbol und die LED Anzeige leuchten auf, wenn Sie die **An / Aus** Taste einer der Kochzonen betätigen.

• Entriegelung

Die Verriegelungstaste drücken bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.



Ratschlag

Vor der erneuten Benutzung daran denken, das Kochfeld freizugeben (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung").

• *SICHERHEITSSYSTEME FÜR DIE BENUTZUNG DER INDUKTIONSKOCHFELDER*

• Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einer Sicherheitssonde ausgerüstet, die die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, paßt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit jegliche Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

• Sicherheitsfunktion für "kleine Gegenstände"

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. Gabel, Löffel oder Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.
Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.


Achtung
Mehrere kleine Gegenstände auf einer Kochzone können als Kochgeschirr erkannt werden.
Die Leistungsanzeige ist feststehend: Es können eine Leistung abgegeben und diese Objekte erhitzt werden.

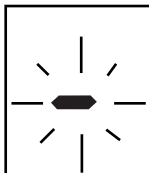
• *SICHERHEITSFUNKTIONEN FÜR DIE BENUTZUNG DES KOCHFELDS*

• Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.
Ein "H" wird während dieser Zeit angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.


Achtung
Hitze abstrahlende Induktionszonen nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

• Schutz bei überlaufenden Behältern



In einem der 3 nachstehenden Fälle kann die Abschaltung des Kochfeldes ausgelöst werden (mit Anzeige des nebenstehenden Symbols):

- Überlaufen bis zur Abdeckung der Bedientasten
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

Reinigen oder das Objekt entfernen, und den Kochvorgang wieder starten.

• Auto-Stopp System

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stop System" Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Zubereitung vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer werksseitig voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).
Bei Auslösung dieser Sicherheitsfunktion wird die Unterbrechung der Stromversorgung der Kochzone durch die Anzeige "**AS**" oder "**A**" im Bedienfeld angezeigt und es wird ein rund zweiminütiger Signalton abgegeben.. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.
Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

• *ERHALTUNG DES GERÄTS*

Stöße mit den Kochgeschirren vermeiden:

Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine ***„Saugnapf“-Wirkung könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.***

Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.

Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht einstellen oder beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

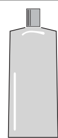
Zum Kochen niemals Aluminiumfolie benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochgerät endgültig beschädigen.

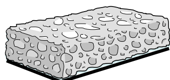
Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

Es darf kein Dampfreiniger benutzt werden. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

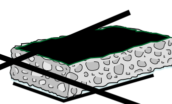
• *PFLEGE DES GERÄTS*

VERSCHMUTZUNGSARTEN	BENUTZEN	VORGEHENSWEISE
Leichte	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen
Ansammlung von erneut gekochten Verschmutzungen Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmo lzener Kunststoff	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren	Weißer Alkoholessig	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für glaskeramisches Glas	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für glaskeramisches Glas aufbringen.


Creme


Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr


Pulver


Scheuerschwamm

• Bei Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	*DIE MÖGLICHEN URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Eine Leuchtanzeige erscheint	Normalbetrieb.	Nichts.
Die Anlage schaltet ab	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“
Es funktioniert nur eine Seite		
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Jede Kochzone eine halbe Stunde lang mit einem Kochtopf voller Wasser heizen lassen.

• Bei Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	*DIE MÖGLICHEN URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld funktioniert nicht Die Leuchtanzeigen des Kochfeldes leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluß ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Abschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und es wird eine andere Meldung angezeigt.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung wird angezeigt·	Das Kochfeld ist gesperrt	siehe Kapitel ‘Nutzung der Kindersicherung’

• In Betrieb

SIE STELLEN FEST, DASS...	*DIE MÖGLICHEN URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld ist nicht mehr in Betrieb und es ist ungefähr alle 10 Sekunden ein Signalton zu hören oder es leuchtet F7 auf.	Etwas ist übergelaufen, oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für den Behälter.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik Normalbetrieb	Nichts.



Achtung

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss des glaskeramischen Glases, das Gerät sofort vom Netz abschalten, um nicht Gefahr eines Stromschlags zu laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• *INDUKTION*

		FRITTIEREN AUF-KOCHEN			KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN		KOCHEN/SIMMERN			WARM HALTEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühen								●		
	Dicke Suppen									●	
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe					●					
	Gefriergut						●				
SOSSEN	Dicke Saucen auf Mehlschwitzenbasis							●			
	Mit Butter und Eiern								●		
	(Bearnaise, Hollandaise)								●		
	Zubereitete Soßen	P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat						●				
	Trockengemüse						●				
	Gekochte Kartoffeln						●				
	Bratkartoffeln						●				
	Bratkartoffeln						●				
	Gemüse auftauen								●		
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch				●						
	gebratenes Steak					●					
	Grillgut (Gusseisengrill)				●						
FRITTIERGUT	Gefrorene Pommes frites	●									
	frische Pommes frites	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald Flüsterton ertönt)						●				
	Kompott						●				
	Pfannkuchen					●					
	Englische Creme						●				
	Geschmolzene Schokolade									●	
	Marmelade						●				
	Milch						●				
	Spiegeleier						●				
	Nudeln					●					
	Babygläschen (Wasserbad)								●		
	Ragout				●						
	Kreolischer Reis					●					
	Milchreis								●		

• GLASKERAMIK

		FRITTIEREN Auf-kochen			KOCHEN/BRÄUNEN Wieder aufkochen Aufkochen kleiner Brühen		KOCHEN/SIMMERN			WARM HALTEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühen							●			
	Dicke Suppen								●		
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe					●					
	Gefriergut						●				
SOSSEN	Dicke Saucen auf								●		
	Mehlschwitzenbasis									●	
	Mit Butter und Eiern										
	(Bearnaise, Hollandaise)										●
	Zubereitete Soßen	P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat							●			
	Trockengemüse							●			
	Gekochte Kartoffeln							●			
	Bratkartoffeln						●				
	Bratkartoffeln						●				
	Gemüse auftauen							●			
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch	●									
	gebratenes Steak					●					
	Grillgut (Gusseisengrill)	●									
FRITTIERGUT	Gefrorene Pommes frites	●									
	frische Pommes frites	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald Flüsterton ertönt)							●			
	Kompott								●		
	Pfannkuchen				●						
	Englische Creme									●	
	Geschmolzene Schokolade										●
	Marmelade					●					
	Milch							●			
	Spiegeleier					●					
	Nudeln						●				
	Babygläschen (Wasserbad)									●	
	Ragout							●			
	Kreolischer Reis						●				
	Milchreis								●		

TABLE OF CONTENTS

• SAFETY GUIDELINES

We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.
These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

• Residual heat

A cooking zone can remain hot for several minutes after use.
An **"H"** is displayed during this period.
Avoid touching the hot areas during this time.

• Child safety device

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Using the Child Safety Device" section).
Do not forget to unlock it before using the hob again.

• For users of pacemakers and active implants

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/CEE directives).
In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.
Consequently, we can only guarantee that our own product is compliant.
With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you can obtain information from the manufacturer or your attending physician.



Electrical Danger

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the glass worktop, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.
To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.
Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

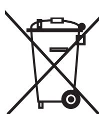


Warning

Do not stare for any length of time at the halogen lamps in the cooking zones.

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

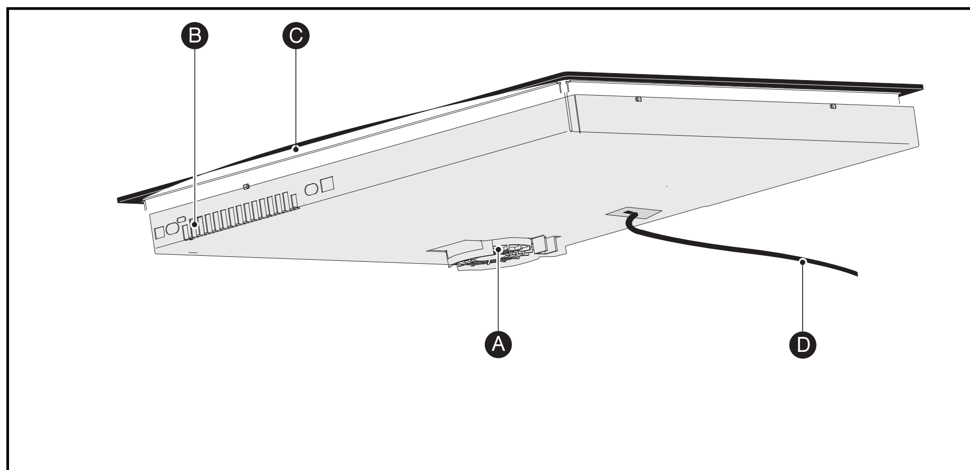


Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.
We thank you doing your part to protect the environment.

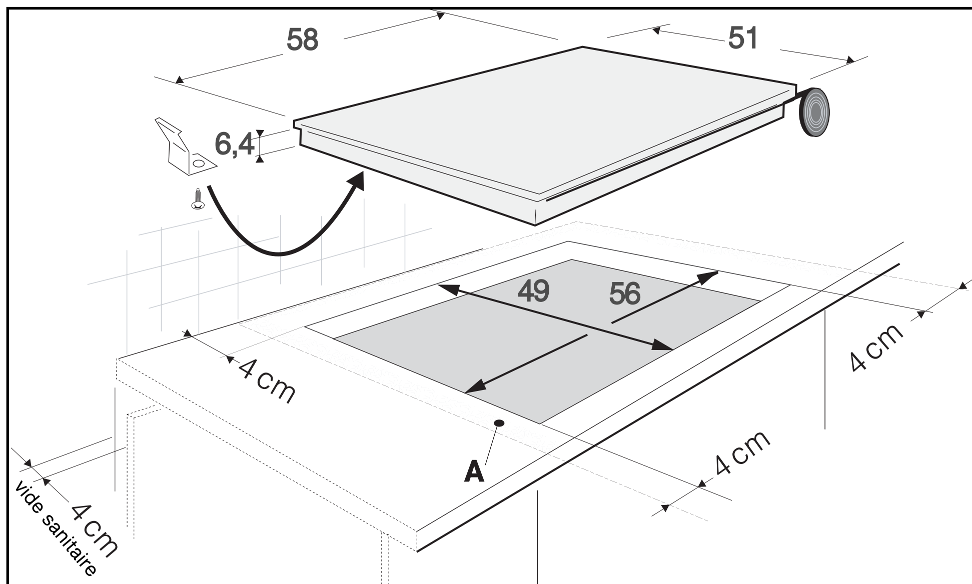
For Australia only :

- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm person without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
- Do not install the product if you see any damage on it.

• DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE



- **A** Air intake
- **B** Air outlet
- **C** Vitroceramic glass
- **D** Power cord



• PROPER POSITIONING

Your appliance should be positioned so that the plug-in unit is accessible.
The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).
Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in-ready household appliance. You must simply ensure that the air intakes and air outlets are clear (See "Description of Your Appliance" section).

• BUILD-IN

Follow the diagram above.
Glue the foam seal underneath your appliance by following the outline of the worktop upon which your appliance will rest. This will allow you to achieve an airtight seal with the worktop.
Attach the clips to the hob.*
** depending on the model*



Tip
If your oven is located below your hob, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and the pyrolysis program of your oven.
Your hob is equipped with an anti-overheating safety device.
This safety can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm) and/or that you install the oven insulation kit (reference 75X1652) that is available from the Post-Sales Service Department.



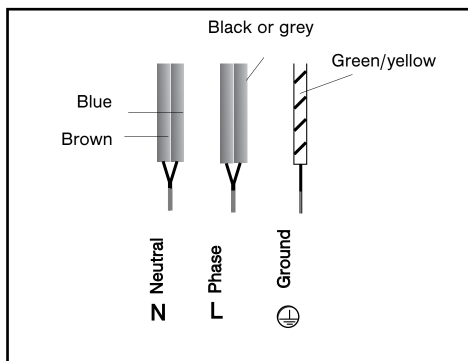
Warning
You must ensure that the air intakes located under your cooking appliance remain clear at all times.

For all types of installation, your induction hob needs proper ventilation.

• HOOK-UP

• 220-240 V monophase hook-up

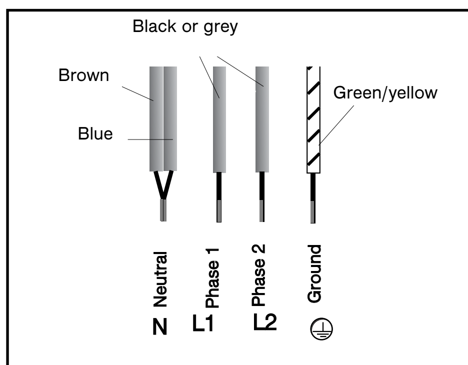
32- amp fuse.



• 400 V 2N triphase hook-up

16-amp fuse.

Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

These hobs must be connected to the power grid via an electrical outlet that complies with EIC publication 60083 or an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it.

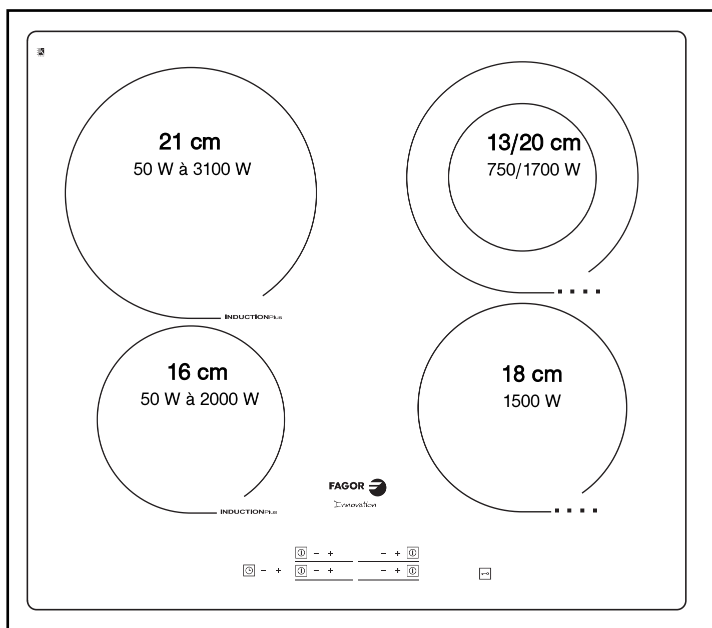


Warning

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.

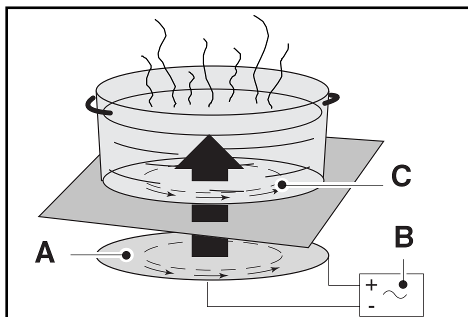
• DESCRIPTION OF THE TOP

I-200 R/TR/TS



• COOKWARE FOR INDUCTION

• The induction principle



- **A** Inductor
- **B** Electronic board
- **C** Induced electric current

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.
When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic boards in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware and instantly raise its température. This heat is then transferred to the food, which is simmered or seared depending on your settings.

• Cookware

Most cookware is compatible with induction.
Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.
We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.



By choosing cookware that displays this logo on its bottom or on its packaging, you can be certain that it is perfectly compatible with your hob under normal operating conditions.
To help you choose, a list of cookware is provided with this guide.

• WHICH COOKING ZONE SHOULD YOU USE BASED ON YOUR COOKWARE?

Cooking zone	Cookware to use
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12...... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm



Tip

To check the suitability of your cookware:
Place the vessel on a cooking zone at power level 4.
If the display remains on, your cookware is compatible.
If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.
You can also use a magnet to test the cookware.
If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

• *VITROCERAMIC COOKWARE*

• *Cookware*

They must be designed for electric cooking.
They must have flat bases.
Preferably use the following types of cookware:
- Stainless steel with thick trimetal or "sandwich" base.
- Aluminium with smooth, thick base.
- Enamelled steel

• *Use*

A higher setting is necessary in the event of:
- abundant quantities
- cooking with uncovered cookware
- use of a glass or ceramic pot.

A lower setting is necessary in the event of:
- cooking food that tends to burn easily (begin with a low setting, as it can be increased if necessary).
- overflow (remove the cover or the pot then lower the setting).

• *Energy economy:*

To end cooking, place on position 0, leaving the cookware in place to use the heat accumulated (this way you will save energy).
Use a cover as often as possible to reduce heat loss through evaporation.

• *Automatic cooking zone setting*

The cooking zones set automatically, they switch on and off to maintain the selected power. This way, the temperature remains consistent and suited to the food you are cooking.
The setting frequency varies according to selected power.

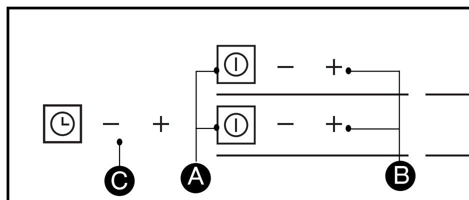


Tip

Use cookware of appropriate size.The diameter of the cookware base must be equal or superior to the printed zone

Do not leave an empty pan on a cooking. Do not leave a pan containing hot fat or oil unattended on a cooking zone.

• DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



A Start/stop touch control.

B Power touch controls.

C Timer touch controls.

• POWERING ON

Press the start/stop button for the cooking zone you want to use. A flashing 0 and a beep indicate that the cooking zone is on. You can then choose the desired power level.
If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

• STOP

Press the start/stop button for the cooking zone used or the power "-" button until **0** is displayed.

• ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power button to adjust the power level from 1 to P (maximum power).
When it is switched on you can move directly to maximum power "P" by pressing the "-" button.

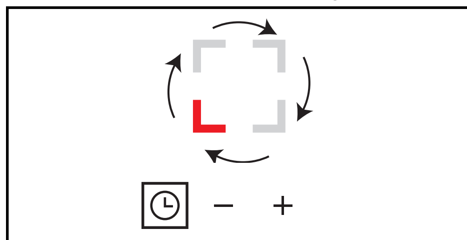
• DOUBLE ZONE

To start the additional zone :
- Switch on the principal zone.
- Press simultaneously the power "-" and "+" buttons of this zone. A beep and a "**d**" in display confirm that additional zone is switched on.
- Adjust the power level.

To stop the additional zone:
- Press simultaneously the power "-" and "+" buttons of the zone.

• ADJUSTING THE TIMER

There is one timer for all cooking zones.



Use the ⏲ button to select the cooking zone on which you would like to use the timer. If you press this button several times, a rotating symbol will show which cooking zone the timer is being used for.
The timer may only be used for one cooking zone at a time.
The timer functions when the cooking zone in question is in use.
To use the timer:
- turn on the cooking zone
- select the rotating symbol for this cooking zone.

The timer only operates if there is something on the cooking zone.
- adjust the timing by pressing "**+**" on the timer (or "-" adjusting from 99,98,97,...min).

As soon as you release the button, the power display will show the power of the cooking zone or a "t".

When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off, the timer shows **0** and a **beep** sounds. Press any button to stop the beep.

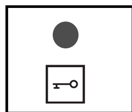
- To change the timer settings, press the - or + buttons on the timer.

- To stop the timer, press the ⏲ button.

- To use the timer on a different cooking zone, choose a new use by pressing the ⏲ button several times.

When the previous timing stops, set your timing for the new cooking zone using the "+" or "-" buttons.

• USING THE "CHILD SAFETY DEVICE"



Your cooking hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use (e.g. so the hob can be cleaned) or during cooking (e.g. to guard your settings).
For safety reasons, the "off" touch control is always active and allows you to shut off a heating zone, even if it is locked.

• How do you lock the hob?

Keep the lock button pressed until the LED above lights up and a “BIP” is heard .

- hob locked in use
the led above the key lights up
The symbol is displayed when you press power or timer buttons on the cooking zone in use .
The symbol is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

- unused hob locked
The symbol is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

• How do you unlock?

Press the lock button until the LED goes out and dobble beep is heard.



Warning
Remember to unlock your hob before using it again (See the "Using the Child Safety Device" section).

• SAFETY OF INDUCTION ZONES DURING OPERATION

• Temperature limiter

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

• "Small Items" safety

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.
The display flashes and no heat is produced.



Warning

Several small objects together on a cooking zone may be detected as cookware.
If the display remains on: power may be supplied and the objects may be heated.

HOB SAFETY DURING OPERATION

• Residual heat

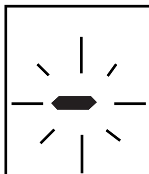
After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.
An **"H"** is displayed during this period.
Avoid touching the hot areas during this time.



Warning

Do not touch glowing cooking zones, burn risk.

• Protection against overflows



The hob may shut down (with the adjacent symbol in the display) automatically in any of these three situations:

- Overflow that spills onto the touch controls.
- Damp towel placed over the touch controls.
- Metallic object placed on the touch controls.

Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• Auto-Stop system

If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an "**Auto-Stop system**" safety function which automaticallty cuts off the power to the cooking zone, after a predefined period (between 1 and 10 hours depending on the power used).
If this safety system is used, the cutoff to the cooking zone is displayed as "**AS**" or "**A**" on the control panel and a "bip" sounds for about 2 minutes. Simply press any of the control buttons to stop this.
A double beep will confirm your action.

• *PROTECTING YOUR APPLIANCE*

Avoid hard shocks from cookware:
The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Avoid placing cookware on the frame or cover (depending on the model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

These defects that do not result in appliance malfunction or do not make it unsuitable for use are not covered by the warranty.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not heat unopened canned goods; they may burst.
Of course, this precaution applies to all types of cooking.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.
The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

• *MAINTAINING YOUR APPLIANCE*

TYPE OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Disinfectant sponges.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on soil. Overflow of sugary preparations, melted plastic.	Disinfectant sponges. Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White spirit vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metallic streaks. Weekly maintenance.	Cleaning agent for vitroceramic glass.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.

Cream

Special disinfectant sponge for delicate dishes

Powder

Scouring sponge

• *During initial use*

YOU OBSERVE THAT:	*POSSIBLE CAUSES:*	*WHAT SHOULD YOU DO:*
An indicator light appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse.	The electrical hook-up of your hob is incorrect.	Verify the connections. See the "Hook-Up" section.
Only one side works.		
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Operate each cooking zone for 30 minutes with a saucepan full of water.

• *When powering on*

YOU OBSERVE THAT:	*POSSIBLE CAUSES:*	*WHAT SHOULD YOU DO:*
The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the hook-up is incorrect.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The table is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.
The hob does not function, the information is displayed.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.

• *During operation*

YOU OBSERVE THAT:	*POSSIBLE CAUSES:*	*WHAT SHOULD YOU DO:*
The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a or "F7" is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small or "F7" is displayed.	The electronic boards heated up.	See "Built-In" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm for the 16-cm cooking zone).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.



Warning

In the event that there is a break, crack or opening–even minor–in the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.

• *INDUCTION*

		FRY BRING TO A BOIL			COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	Broths							●			
	Thick soups								●		
FISH	Court bouillon					●					
	Frozen foods						●				
SAUCE	Thick, flour-based							●			
	Butter-based with eggs (bearnaise, hollandaise)							●			
	Prepared sauces									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	Endives, spinach								●		
	Dried beans								●		
	Boiled potatoes						●				
	Golden brown potatoes						●				
	Sauteed potatoes						●				
	Defrosting vegetables								●		
MEAT	Meat, not too thick				●						
	Steaks, in skillet					●					
	Grilled meats (cast iron grill)				●						
FRYING	Frozen french fries	●									
	Fresh french fries	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLA-NEOUS	Pressure cooker (once it starts whistling)							●			
	Compotes						●				
	Crêpes					●					
	Crème anglaise				●						
	Melted chocolate									●	
	Jams						●				
	Milk				●						
	Eggs, fried					●					
	Pasta					●					
	Jars of baby food (double boiler)						●				
	Meat stew				●						
	Spanish rice								●		
	Rice pudding								●		

• *VITROCERAMIC*

		FRY BRING TO A BOIL			COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	Broths							●			
	Thick soups								●		
FISH	Court bouillon					●					
	Frozen foods						●				
SAUCE	Thick, flour-based								●		
	Butter-based with eggs (bearnaise, hollandaise)									●	
	Prepared sauces										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	Endives, spinach							●			
	Dried beans							●			
	Boiled potatoes							●			
	Golden brown potatoes						●				
	Sauteed potatoes						●				
	Defrosting vegetables							●			
MEAT	Meat, not too thick	●									
	Steaks, in skillet					●					
	Grilled meats (cast iron grill)	●									
FRYING	Frozen french fries	●									
	Fresh french fries	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLA-NEOUS	Pressure cooker (once it starts whistling)							●			
	Compotes								●		
	Crêpes				●						
	Crème anglaise									●	
	Melted chocolate										●
	Jams					●					
	Milk							●			
	Eggs, fried					●					
	Pasta						●				
	Jars of baby food (double boiler)									●	
	Meat stew							●			
	Spanish rice						●				
	Rice pudding								●		